



GRILLAA SAVUSTA PAISTA HAUDUTA PAAHDA KEITÄ

MONOLITH merkitsee vapautta. Keraaminen grilli, joka lunastaa kaikki lupauksensa. Grillaa, savusta, paista, keitä, hauduta tai paahda. Nauti kaikista sen mahdollisuuksista, nauti vieraidesi yllättämisestä, nauti makuaistisi hemmottelusta. Luo ulkokeittiöstäsi loputtomien mahdollisuuksien valtakunta.





yhteensopiva
MONOLITH CLASSIC

KERAAMINEN GRILLI

MONOLITH merkitsee designia. Se sovittaa yhteen esteettisen kauniin ulkonäön sekä parhaan mahdollisen käytettävyyden. Pala taidetta, joka hivelee silmää sekä makuaistiasi.

MONOLITH merkitsee perinteitä. Kiinalaiset ja japanilaiset ovat hyödyntäneet Kamadoa jo yli 3000 vuoden ajan. Modernin keraamisen grillin voittokulku sai alkunsa 1970 -luvulla japanilaisesta Mushikamadosta.

MONOLITH merkitsee erilaisuutta. Se on uniikki, se on ylellinen, se täyttää kaikki toiveesi jostain paremmasta.





MONOLITH grillin monipuolisuus antaa sinulle mahdollisuuden kutsua maailman keittiöt kotiisi. Käyttämällä MONOLITH grilliäsi nautit ulkoilma-elämästä ja -kulttuurista sen kaikissa muodoissa. 365 päivää vuodessa, neljänä vuodenaikana.

MONIPUOLINEN

KOLME KOKOA

MONOLITH perhe käsittää kolme kokoa. MONOLITH Classic, MONOLITH Junior ja MONOLITH Le Chef. Voit valita juuri sinun tarpeisiin parhaiten soveltuvan koon. Kaikissa kokoluokissa korostuu korkea suorituskky, joka nostaa grillausnautinnon korkeimmalle tasolle!



Kaikki mallit ovat saatavilla mustana tai punaisena.



CLASSIC



JUNIOR LE CHEF

MONOLI

VAKIOVARUSTEET:



Lämmönsäätöventtiili
Art.-Nr. 201059-C



Palorengas
Art.-Nr. 201052-C



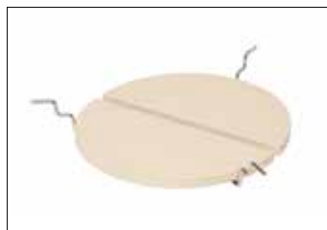
Palotila
Art.-Nr. 201053-C



Lämpösuoja
Art.-Nr. 201054-C



Hiilikori jakajalla
Art.-Nr. 201046-C



Lämmönjakaja telineellä
Art.-Nr. 201006



Grilliritalä RST
Art.-Nr. 201060-C



Lämpötaso
Art.-Nr. 201005



Nostokahva bambu
Art.-Nr. 201064-C



Lämpömittari
Art.-Nr. 201057-C



Grillivaunu
Art.-Nr. 201068



Kaksi pöytätasoa bambu
Art.-Nr. 201062-C



Tuhkakoukku
Art.-Nr. 201063



Savustuspurun syöttölaite
Art.-Nr. 201009



Grilliritalän nostin
Art.-Nr. 206000



Käyttöohje
Art.-Nr. 20000-HB

TH CLASSIC

KÄYTTÖASETUKSET:



Hiilikori jakajalla



Lämmönjakaja (halkaistu) telineellä epäsuoraan grillaukseen



Lämmönjakaja, grilliritilä RST sekä lämpötaso



Pizzan paistaminen

MONOLI

VAKIOVARUSTEET:



Lämmönsäätöventtiili
Art.-Nr. 201059-J



Palorengas
Art.-Nr. 201052-J



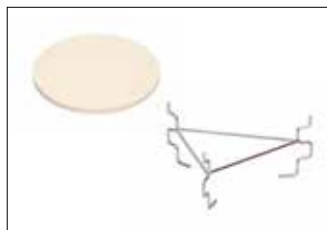
Palotila
Art.-Nr. 201053-J



Lämpösuoja
Art.-Nr. 201054-J



Hiilikori
Art.-Nr. 201046-J



Lämmönjakaja telineellä
Art.-Nr. 201024



Grilliritalä RST
Art.-Nr. 201060-J



Grilliritalä ylempi RST
Art.-Nr. 201023



Nostokahva bambu
Art.-Nr. 201064-J



Lämpömittari
Art.-Nr. 201057-J



Grillivaunu
Art.-Nr. 201027



Tuhkakoukku
Art.-Nr. 201063



Savustuspurun syöttölaite
Art.-Nr. 201026



Grilliritalän nostin
Art.-Nr. 206000



Käyttöohje
Art.-Nr. 20000-HB

TH JUNIOR

KÄYTTÖASETUKSET:



Hiilikori



Lämmönjakaja telineellä epäsuoraan grillaukseen



Täydellinen varustus molemmilla RST -grilliritilöillä.



Pizzan paistaminen

MONOLI

VAKIOVARUSTEET:



Lämmönsäätöventtiili
Art.-Nr. 201059-L



Palorengas
Art.-Nr. 201052-L



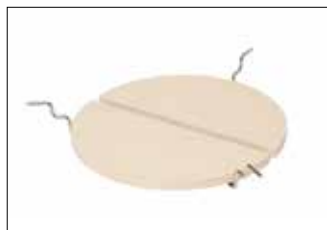
Palotila
Art.-Nr. 201053-L



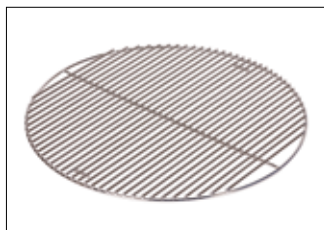
Lämpösuoja
Art.-Nr. 201054-L



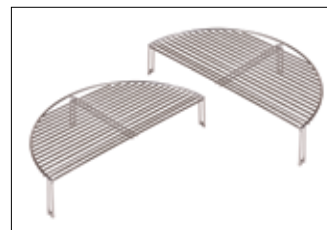
Hiilikori jakajalla
Art.-Nr. 201046-L



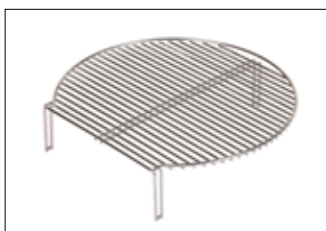
Lämmönjakaja telineellä
Art.-Nr. 201033



Grilliritalä RST
Art.-Nr. 201060-L



Grilliritalät ylemmät RST
Art.-Nr. 201032



Grilliritalä ylin RST
Art.-Nr. 201038



Nostokahva bambu
Art.-Nr. 201064-L



Lämpömittari
Art.-Nr. 201057-L



Grillivaunu
Art.-Nr. 201040



Kaksi pöytätasoa bambu
Art.-Nr. 201062-L



Grilliritalän nostin
Art.-Nr. 206000
Tuhkakoukku
Art.-Nr. 201063



Savustuspurun syöttölaite
Art.-Nr. 201035



Käyttöohje
Art.-Nr. 20000-HB

THE LE CHEF

KÄYTTÖASETUKSET:



Hiilikori jakajalla



Lämmönjakaja (halkaistu) telineellä epäsuoraan grillaukseen



Täydellinen varustus grilliritilöillä, kolme tasoa



Pizzan paistamiseen

HELPPO JA NOPEA



Täytä hiilikori tai palotila laadukkailla ja suurempikokoisilla grillihiilillä. Suosittelemme alkuperäisiä MONOLITH hiiliä.



Sytytä hiilet päältä. Nestemäisten sytytysnesteiden sijaan suosittelemme vahvasti LOOFTLIGHTER -sytytintä. Sulje kansi ja avaa ilmaventtiili ylhäältä ja alhaalta. Savupiippueffektin ansiosta hiilet kuumenevat hämmästyttävän nopeasti.



Säädä grillin lämpötilaa säätelemällä ilmaventtiilien asentoa ja sen jälkeen voit lisätä grillausvarusteita tarpeesi mukaan.

SAVUSTUS



Ainutlaatuinen savustuspurun syöttölaitteemme savustuslastuille sekä -pelleteille. Aseta savustuspurut syöttökaukaloon ja työnnä suoraan kuumien hiilien päälle. Grillin kantta ei tarvitse avata!

KOLME TAPAA VA RUOKAA

Suora grillaus

Grillaa kuin mestari suoraan tulikuumien hiilien yläpuolella. Suora grillaus sekä ruostumattomasta teräksestä tai valuraudasta valmistettu grilliritiä takaavat todellisen, autenttisen maun ja elämyksen.

Epäsuora grillaus

Epäsuora grillaus: Nyt sinulla on mahdollisuus nähdä ja kokea kaikki MONOLITHin tuomat edut verrattuna tavallisiin grilleihin. Asettamalla lämmönjakajan kuumien hiilten yläpuolelle, suojaat ruoan suoralta lämmöltä ja luot täydellisen kiertoilmaunin. Paahda, paista tai hauduta kaikkea kokonaisesta kalasta tai paahdetusta paistista pataruokiin ja kakkuihin.

Pizzan paistaminen

Kun hankit MONOLITH grillin, sinun ei tarvitse investoida erilliseen pizzauuniin. Nyt voit valmistaa helposti aitoja, ohutpohjaisia pizzoja aivan kuin Italiassa tai yllättää ystäväsi tai perheesi mehevällä pannupizzalla Amerikan tapaan. MONOLITHin ansiosta lämpötila nousee helposti ja todella nopeasti 350 asteeseen, jolloin paistat pizzat muutamassa minuutissa. Tämä asetus sopii pizzan lisäksi myös ns. flat bread -leipien valmistukseen.

LMISTAA

MONOLITH on monipuolinen ja antaa sinulle vapauden luoda uusia ja erilaisia, jännittäviä tapoja valmistaa ruokaa.



Työtaso tiikkiä (FSC sertifioitu)

Kahva ruostumatonta
terästä



UUTUUS: MONOLITH BUGGY

Lisävarusteena taitettava sivupöytä



Lukittuva saranointi

MONOLITH voidaan asentaa myös ruostumattomasta teräksestä valmistettuun kärryyn, joka on varustettu tukevalla, kumijousitetulla jalustalla sekä lukittavalla saranalla. Ilmatäytteiset renkaat ovat suuret, halkaisijaltaan 26 cm:ä, joiden ansiosta MONOLITHin siirtäminen onnistuu vaivatta epätasaisemmalla alustalla. Tämän vuoksi Buggy on täydellinen grilliharrastajille, street food -yrittäjille, ravintoloille ja pitopalveluille.

Tukeva ja turvallinen, kumijousitettu jalusta.

Vaunu ruostumatonta terästä

Ilmatäytteiset renkaat (26 cm) Kiinteä ja Kääntyvä

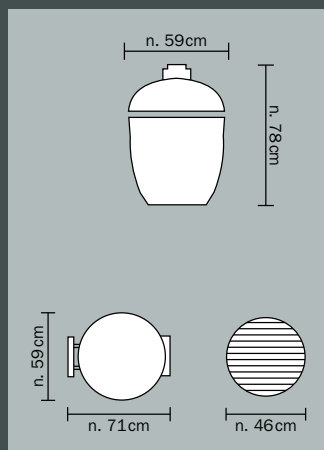


Buggy MONOLITH Le Chef -mallille

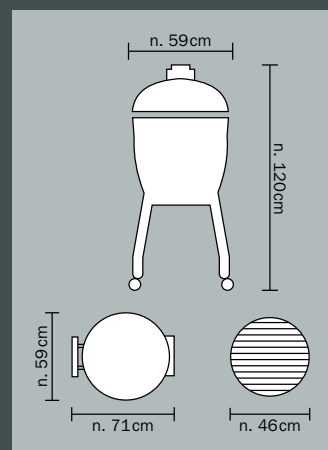
MITTAKUVAT

CLASSIC

paino: CLASSIC 85 kg



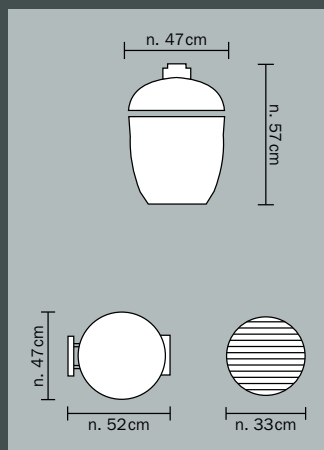
Keraaminen osa



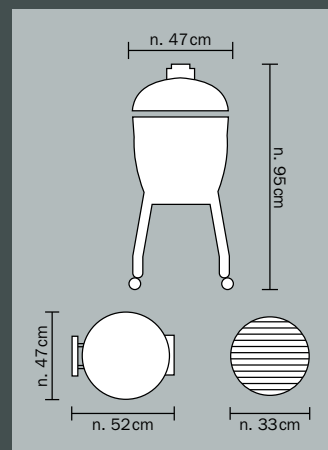
Keraaminen osa vaunulla

JUNIOR

paino: JUNIOR 43 kg



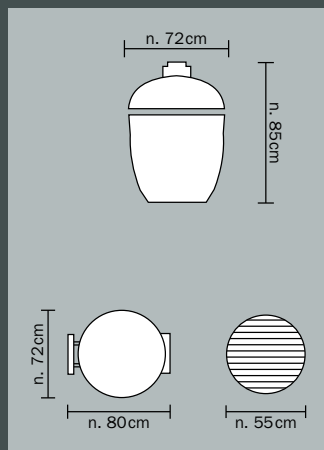
Keraaminen osa



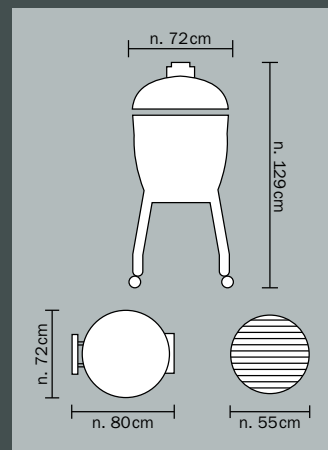
Keraaminen osa vaunulla

LE CHEF

paino: LE CHEF 140 kg

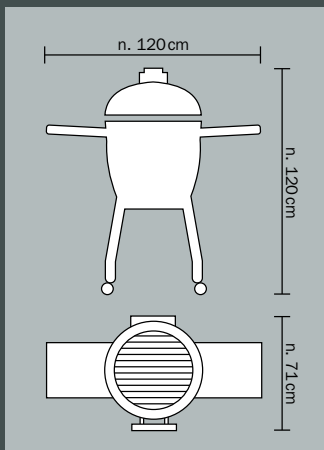


Keraaminen osa

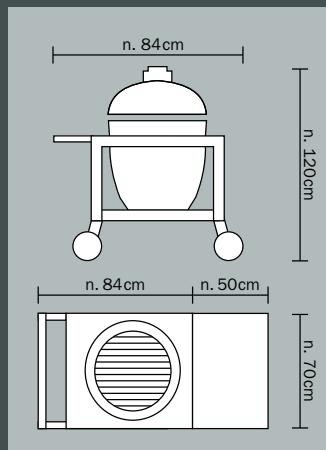


Keraaminen osa vaunulla

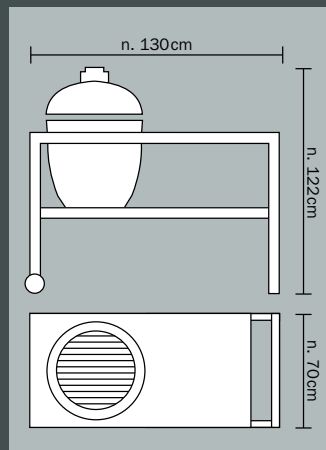
Mitat sisältävät kiinnikkeet ja lisätarvikkeet (tekniset tiedot saattavat vaihdella todellisesta)



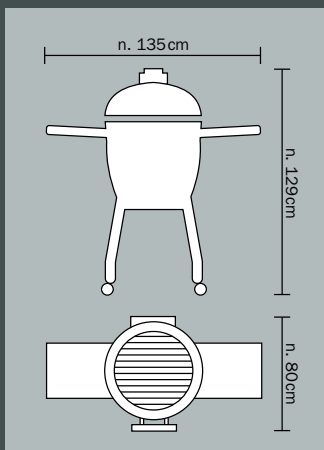
Keraaminen osa vaunulla
ja sivupöydillä



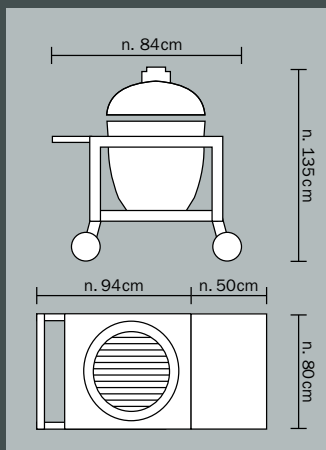
Keraaminen osa Buggy -vaunulla
(sivutaso lisävarusteena)



Keraaminen osa galvanoidulla
grillivaunulla ja tiikkitasoilla.



Keraaminen osa vaunulla
ja sivupöydillä



Keraaminen osa galvanoidulla
grillivaunulla ja tiikkitasoilla.

KAIKKI HYÖDYT KERRALLA

MONOLITH grilli – täydellinen ulkokeittiö

MONOLITH grilleissä yhdistyvät perinteisen grillin ja kiviunun parhaat puolet.

Grillaa, hauduta, paista, savusta...

Miten ikinä haluatkin valmistaa ruokaa, MONOLITH mahdollistaa aina parhaan lopputuloksen. Mikäli haluat erittäin korkean lämpötilan täydellisen pihvin grillaamiseksi, tai savustat hitaasti suurempia määriä lihaa matalassa lämpötilassa - MONOLITH on sinun grillisi.

Kiviunimainen MONOLITH soveltuu erinomaisesti täydellisen pizzan tai leivän paistamiseen. Voit säätää lämpötilan 70°C ja 400°C välille.

Ainutlaatuisen suorituskykynsä ansiosta MONOLITH käyttää hyvin vähän energiaa tuottaakseen ja säilyttääkseen halutun lämpötilan. MONOLITHia voidaan käyttää jopa 24 tuntia vain 2,5-3 kg:lla grillihiiliä. Ilmavirtaus MONOLITHin sisällä on erittäin pieni, koska hapeta tarvitaan vain hyvin vähän. Tämän ansiosta liha ei kuivu vaan säilyttää kosteutensa.

Mikäli haluat grillata pikaisesti 2 pihviä, se ei ole ongelma. Savupiippuefektin ansiosta grillihiilet kuumenevat todella nopeasti. Korkeilla lämpötiloilla voit grillata pihvit. Tämän jälkeen voit säätää lämpötilaa ja sulkemalla ilma-aukot, hiilet tukahtuvat. MONOLITHissa, hiilten palotila on hyvin tiivistetty, joten hiillos tukahtuu nopeasti ja on valmiina seuraavaa käyttökertaa varten. Näin ollen grillihiiliäkin kuluu vähemmän.

Ainutlaatuinen savustuspurun syöttöjärjestelmä antaa lihalle miellyttävän savuisen BBQ-maun ja tämä kaikki ilman kannen avaamista. Purut työnnetään kourua pitkin suoraan kuumien hiilten päälle.

MONOLITH on valmistettu erittäin hyvin kuumaa kestävästä keraamiikasta ja korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä. Kaksi käytännöllistä sivupöytää ovat täyttä bambua. Grillivaunu, kuten kaikki muutkin osat on valmistettu korkealuokkaisista materiaaleista, jotka kestävät helposti keraamisen osan painoa. Tästä syystä voit siirtää MONOLITH grilliäsi puutarhassasi paikasta toiseen helposti ja turvallisesti.

Keraamisten osien erinomainen eristys ja nerokas ilmavirran säätely mahdollistavat helpon ja nopean lämpötilan säädön. Tästäkin syystä MONOLITH erottuu edukseen tavallisista grilleistä. Grillihiilien kulutus on jopa 25-50 % vähäisempää kuin perusgrilleillä.

MONOLITH saavuttaa tarvittavan lämpötilan erittäin nopeasti ja ainutlaatuisen savupiippuefektinsä ansiosta voit valmistaa ruokaa jo 15 minuutin kuluttua sytytyksestä. Näin ollen lämmityvaihe on lyhyempi ja säästät taas hiiliä.

MONOLITH grillin lämpötila keraamisen kuoren ulkopinnalla on huomattavasti alhaisempi kuin teräksestä valmistetuissa grilleissä - palovammojen mahdollisuus on siis häviävän pieni.

Keraamisten osien erinomainen lämmönkestävyys ja laadukas ruostumaton teräs ovat avainasemassa MONOLITH grillien helppohoitoisuudessa. MONOLITH grilliä voidaan käyttää niin kesällä kuin talvella. MONOLITH on täydellinen hitaasti haudutettuun, talviseen pataruokaan tai muhennokseen.

10 vuoden takuu
(katso takuuehdot www.monolith-grill.fi)

www.monolith-grill.fi